NajPečenie



Kysnuté koláčiky s orechovo - makovou plnkou

Tradičné orechové a makové kysnuté rožky. Takéto v pekárni nekúpite. Skúste si ich urobiť.

Potrebujete:

150 g	Palmarín
30 g	droždie
500 g	múka hladká špeciál
50 g	múka polohrubá
150 g	cukor práškový
20 g	cukor kryštálový
250 g	vlašské orechy mleté alebo mak
600 ml	mlieko
30 g	vanilínový cukor
50 g	mandľové lupienky
50 ml	rum
1 ks	citrón
5 ks	vajcia
	soľ
iná	škorica mletá

Postup:

Príprava cesta:
Malú časť mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Pripravíme si zvyšné suroviny: hladkú múku, 400 ml mlieka, 120 g Palmarinu, 120 g práškového cukru, 4 žĺtka, 20 g vanilínového cukru, mandľové lupienky, štipku soli, citrónovú kôru a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Príprava orechovo - makovej plnky:
200 ml mlieka, 20 g kryštálového cukru a 10 g vanilínového cukru uvaríme, pridáme 250 g mletých vlašských orechov a maku. Odstavíme, vychladíme a dochutíme škoricou a 50 ml rumu.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Príprava mrveničky:
Zmiešame spolu 30 g Palmarinu, 50 g polohrubej múky, 30 g práškového cukru.

Po vykysnutí z cesta vytvarujeme malé guľky, ktoré ukladáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Necháme podkysnúť.

Guľky pomocou tlačítka roztlačíme, po okrajoch potrieme rozriedeným žĺtkom a naplníme orechovo - makovou plnkou. Vrch prizdobíme orieškami alebo sušeným ovocím a mrveničkou a necháme piecť pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.